



Entrevista a Paulo Barreto



A c é l i a M a r i a d o s S a n t o s G o n ç a l v e s

Entrevista n.º 2

Dia: 10/05/07

Paulo Barreto nasceu em 1950 em Vila Real.
Os seus pais eram proprietários de uma quinta.
Habitava em Vila Nova de Gaia.

“A minha família sempre esteve ligada ao Douro. Eu nasci em Vila Real, o meu pai, bem como os meus avós paternos são igualmente naturais da Região do Douro.

Esteve igualmente a minha família, de certa forma ligada ao vinho do Porto. O meu avô paterno, médico na Régua, e com interesses no vinho, preocupou-se com a qualidade, teve uma participação activa na fundação do Entrepasto da Vila Nova de Gaia: é uma zona fechada, vigiada por guardas onde estava o vinho do Porto que vinha do Douro. Controlavam as entradas e impediam a entrada de vinhos não autorizados, isto é, ali só entravam vinhos produzidos dentro das condições estabelecidas pela Casa do Douro e que trouxessem os devidos papeis a comprová-lo.

Nós éramos uma família numerosa, 7 filhos e todos os anos, nós e os meus pais, íamos fazer a vindima para a quinta do Douro. Tenho memória das nossas idas para lá a partir dos meus 4/5 anos de idade. Não era agradável, não haviam as comodidades a que estávamos habituados: não havia água encanada, nem electricidade.

Os meus pais tinham uma quinta no Douro, em Canelas, chamada Quinta de Valbom de Cima, que foi herdade directamente da avó do meu pai. O pai do meu pai tinha já falecido e o meu pai herdou a quinta da avó dele. A Avó era uma senhora



Quinta de Valbom

muito curiosa, pois embora fosse crente, era totalmente anti-clerical, exactamente como eu. Ora, naqueles anos de mil oitocentos e tal ser-se anticlerical era difícil. É uma curiosidade.

Esta minha avó viveu sozinha na quinta nos últimos anos, tinha para se proteger cães e armas em casa. Havia o pessoal, mas na casa principal estava sozinha. A quinta tinha duas casas: a casa dos patrões, e a casa do caseiro, o Sr. Baltasar, que ficava na cave.

Quando a minha avó faleceu, o meu pai e as irmãs herdaram a quinta. O meu pai comprou a parte de duas das minhas tias. Só uma delas não quis vender. De um total de 21 hectares o meu pai ficou com 15 e a minha madrinha com cerca de 6 hectares. A vinha era trabalhada junta todo o ano, a vindima era feita separadamente: primeiro a nossa e logo de seguida a da tia. Ficava perto do rio, a paisagem maravilhosa, mas tinha um inconveniente enorme: trazia nuvens de mosquitos pela noite. Numa casa sem água e sem electricidade não era fácil. Eram as coisas que mais falta faziam. Estou a reportar-me ao ano de 1955. Não havia nem correio, nem pão fresco de manhã, nem leite fresco. Com a idade que tínhamos a situação tornava-se engraçada. O correio não nos fazia falta nenhuma, a falta de leite era compensada por latas de leite condensado, que para nós era uma maravilha. Estranho é o facto de embora ser uma zona rural, não haver leite, mas no Douro havia pouco gado, não há terreno propício para o pasto. Havia os bois utilizados nos transportes. Lembro-me bem de ouvir a chiadeira feita pelo travão do carro de bois.

Toda aquela zona era muito silenciosa, não havia carros, nem fábricas nem nada, o motor de uma motorizada ouvia-se a uma distância de 3 ou 4 km. Nessa altura do ano era frequente vermos os carros de bois transportarem as pipas de aguardente para juntar ao vinho do Porto. Lá na quinta, só a partir dos anos 60, altura em que se comprou o alambique, se começou a produzir a aguardente. Não posso precisar bem o ano em que se começou a produzir, a partir dos restos do vinho, a aguardente. A aguardente é fundamental para o Vinho de Porto: após as uvas estarem no lagar a fermentar, o sumo era bombeado para os túneis e nesta altura junta-se 1/5 de aguardente. Ao juntar-se a aguardente a fermentação pára imediatamente e fica o vinho com o açúcar que tem, e com os 18% de teor de álcool.

Passávamos no Douro o mês de Setembro. Meses antes de irmos ouvia o meu pai falar das cartas que recebia de indivíduos a oferecerem-se para ser rogados na nossa casa.

Recebia propostas de roga de várias pessoas, isto é, somos tantas pessoas, queremos ganhar tanto e estamos disponíveis naquele tempo. Acontecia por vezes que, a roga que o

meu pai pretendia já estava apalavrado, assim, tinha que contratar uma outra que na sua opinião era pior. Havia rogas melhores e piores, de terras melhores e piores com mais e menos fama.

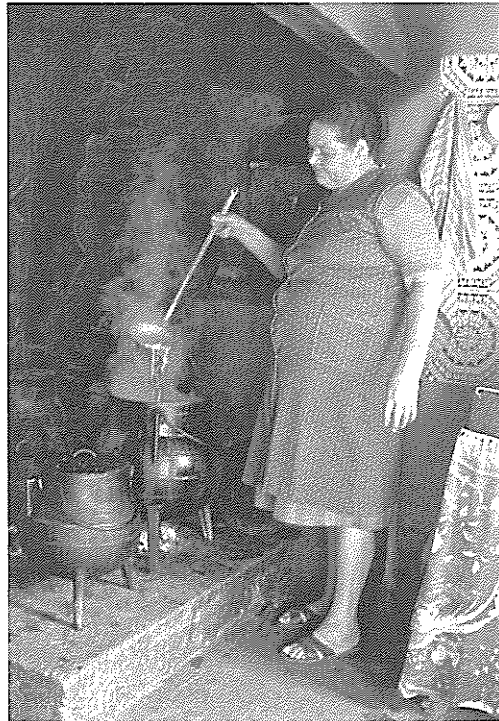
Lembro-me que houve um ano em que o meu pai escreveu uma carta, onde todo aborrecido, se queixava dos serviços daquele pessoal, que era roga que nunca mais na vida contrataria. Uma das razões do seu aborrecimento, foi o caso de um deles numa manobra de “esperto” me ter ficado com um isqueiro de rastilho que a minha mãe me tinha trazido de Espanha. Isto passa-se em 1962. Na altura fiquei zangado, agora, olhando numa outra perspectiva, numa perspectiva mais humana vejo as coisas de outra maneira. O pessoal da roga, eram homens mulheres e crianças, trabalhadores mal pagos, a dormir em cardenhos cheios de pulgas, a comer caldo. Teriam razão para alguma revolta.

O caldo era parte fundamental da sua alimentação, dava-se numa tigela de alumínio, espécie de sopa feita num enorme pote, espalhavam-se sentados no chão a comer este caldo: não tinham mesa nem talheres, nem guardanapo, nada disso.

Por cada refeição recebiam também uma certa quantidade de vinho que iam à cozinha buscar. Não eram



A roga



A Sra. Rosa a fazer o caldo

muito bem tratados, era um tratamento feudal, que em Portugal na época era normalíssimo. Ainda hoje acho piada à maneira como se dirigiam à gente da cidade. Sempre que viam alguém de fato e gravata, e em jeito de cumprimento: "Sr. Doutor Engenheiro qué que o senhor manda?"

A cultura das vinhas é para a população rural do Douro a sua fonte de sobrevivência. Não estou a falar dos donos das quintas, gente do Porto ou da Régua, que não são lavradores, são médicos, advogados, gente que pela tradição gosta de fazer o Vinho do Porto. Falo de quem trabalha a terra, quem vive mesmo lá: são os caseiros e os filhos deles, são famílias inteiras que dependem absolutamente do cultivo da vinha. São eles que lá vivem e trabalham 365 dias por ano sem férias.



População rural

Lembro-me que por vezes o meu pai dava uma semana de férias ao caseiro. Ele ia passar essas férias para a aldeia dele, que ficava a 15 Km de distância da nossa quinta. Eram essas as férias dele.

A importância do cultivo da vinha era visível na Régua também. Por exemplo naquele tempo as grandes lojas da cidade eram as que vendiam

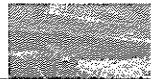
os produtos para a agricultura: os adubos, os arames, o sulfato, as escadas, instrumentos para a poda, todo o género de ferramentas ligadas ao cultivo da vinha.

Houve uma evolução muito grande da cidade da Régua desse tempo, para a que encontramos nos dias de hoje. O mesmo não se passa nas aldeias e vilas circundantes, apesar das condições de vida dos rurais ter melhorado muito.

A este propósito e como pormenor, recordo-me de a minha mãe após o 25 de Abril ter dado colchões de espuma para o caseiro. Tinham na altura colchões de palha ou folhelho. Os agricultores não tinham vida fácil. Então o pessoal da roga....., esse dormia nos cardenhos, um para homens, outro para mulheres dividido com um muro de tijolos. Os cardenhos ficavam numa espécie de sala com cerca de 35 m², onde a todo o comprimento, a 1 metro de altura havia um estrado em madeira coberto de palha, com umas mantas de farrapos. Enrolavam-se nessas mantas e assim dormiam em cima da palha.

Recordo-me de muitas das operações que se faziam no vinhedo, lembro-me de ouvir falar, de ver algumas, mas não sei com certeza a altura em que se faziam.

Recordo-me de ouvir falar na poda, na escava, no enxerto e na sulfatagem. O meu pai telefonava amiudadas vezes para o Sr. Baltasar, e comentava depois em



família sobre o assunto, sobre o pessoal que tivera que contratar, os trabalhos que se iam fazendo e como iam decorrendo.

Sei que a escava se fazia entre Fevereiro e Março. Vi algumas vezes a enxertia, que se fazia na Primavera. O pessoal tinha uns molhes de pauzinhos que se vendiam na feira, eram as videiras especiais. Na videira americana

faziam um corte na vertical, encaixavam no meio um galho da videira especial e amarravam, depois, tudo muito bem com uma fitas. A nova vinha crescia a partir daí.

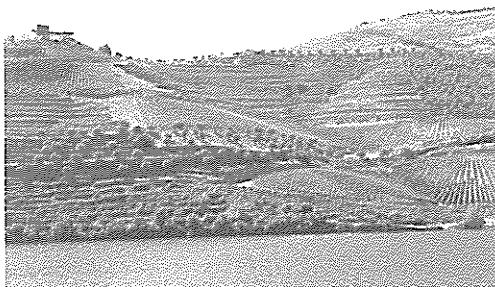
O meu pai não era agricultor, e não estudava sobre o assunto, tratava da vinha com os produtos que estavam na moda, isto é com aquilo que os outros diziam que resultava para os objectivos que queria. O que ele aprendeu, foi de ouvir a avó. Sabia por ouvir, mas não por experiência. O caseiro também não estudava, mas o saber dele era feito de experiência

O míldio, ou orvalho de farinha, como se falava, termo que deve vir da tradução inglesa, era a praga que mais se ouvia falar.

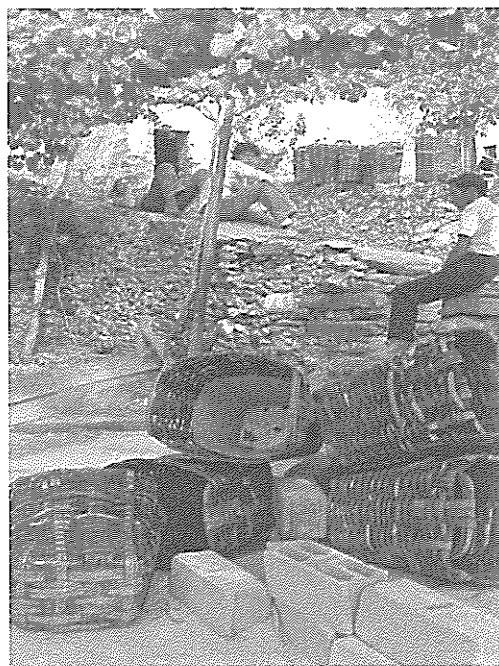
Uma das imagens que tenho do tempo da vindima, era de ver o pessoal sentado no chão, espalhado em tudo quanto sitio, à volta da casa do caseiro a jantar. A refeição era composta por um prato, quase sempre bacalhau ou raia seca e arroz malandro e depois o caldo.

Durante o dia servia-se também uma refeição, que o pessoal vinha à quinta comer. Comiam muitas, mas muitas uvas, quando se ia da casa ao sítio onde andava a vindima, via-se o carreiro de restos de cachos no chão.

Fazíamos mais do que uma visita diária ao sítio onde andava o corte, para ver o que tinha e não tinha sido vindimado, até onde já estava cor-



Novo arranjo



O Repouso



O corte

tado, se tinha ficado muito cacho por cortar. Nós participamos nessa tarefa.

A vindima, o corte, era feito pelas mulheres e pelas crianças que tinham uma tesoura ou uma navalha e um cestinho: iam enchendo o cestinho e quando este enchia era despejado nos cestos grandes que estavam no fim do carroiro.

Ao pé destes cestos estava o caseiro que ia anotando os cestos que, cheios, iam para a adega, transportados às costas pelos homens. Tinha um método curioso: com um canivete ia pondo um risquinho numa espécie de cajado que tinha ao seu lado. Era o controle da produção.

Só os homens transportavam às costas, os cestos para o lagar, ajudavam-se uns aos outros, para por o cesto em cima, depois, iam em fila para a casa do lagar, onde despejavam as uvas que depois se pisavam.

Recordo-me que a partir de certa altura passou a existir um aparelho, uma espécie de funil enorme em madeira, com dois rolos em metal no fundo. As uvas eram depositadas aí e tinham logo um primeiro esmagamento. Isto tinha a vantagem de começar a fermentação mais rapidamente, e ao mesmo tempo. Assim não sendo, e o que acontecia antes, era que as uvas debaixo iam sendo esmagadas com o peso das de cima, o que fazia com que a fermentação tivesse tempos diferentes. Com este processo isso não acontecia.



A porta do lagar

Recordo-me também da figura do tanoeiro, creio que era tanoeiro que se chamava embora não tivesse nada a ver com pipas. Era um homem que estava lá em nome do comprador das uvas. Representava o comprador e controlava tudo. O tanoeiro tinha a mesma importância do caseiro e do rogador. Eram as três figuras importantes da vindima O tanoeiro trazia

consigo uma pipinha, e a dada altura tirava desse pipinho uma garrafinha de um líquido amarelado, algo que cheirava muito mal e que hoje penso tratar-se de um sulfito qualquer. Espalhava aquilo em cima das uvas, dizia que era para atrasar a fermentação.

Nós não produzíamos Vinho do Porto, vendíamos as uvas meses antes das vindimas. O meu pai apreçava e combinava o preço das uvas, pela expectativa da colheita, com as casas que produziam o Porto. Vendeu-as durante muitos anos à Casa Barros e Almeida. Mas teve outros compradores entre eles a Sandeman.

O vinho não ia logo para o produtor, após a pisa saía do lagar e ia para os tonéis, onde ficava uns meses. Só mais tarde o vinham buscar. Havia, na quinta tonéis enormes de 25 e 15 pipas. Estes tonéis são muito grandes, enormes, são umas salas onde se pode andar. Eu já lá andei, tem um cheiro a vinho insuportável e escuros como o inferno. A madeira tem muitos anos de vinho, fica com uma castanho escuríssimo.

Nos anos 50, julgo que se trabalhava cerca de 12 horas por dia, isto seria mais ou menos de sol a sol.

Jantávamos às 8 horas e o pessoal às 7 horas. Eram muitas horas de trabalho, tempos e condições difíceis que foram melhorando.

Quando terminava a vindima, na despedida da roga, a minha mãe mandava vir da mercearia uma caixa grande de bolachas sortidas e outra com reбуçados, que distribuía pelo pessoal, enquanto se fazia o pagamento. O meu pai dava cigarros aos homens. Nos olhos daquela gente havia sofreguidão....para aquela gente, eram coisas que raramente comiam. Eram indivíduos de aldeias da serra, que ficavam felicíssimos com essas ofertas, para eles era um luxo. Este pormenor é significativo para concluir da situação miserável em que viviam os rurais em Portugal nessa altura. Eram condições medievais apesar de estarmos no século XX.

Não me recordo de haver grande festa, nem muitas cantigas durante a vindima ou a pisa. Sei que nas grandes quintas isso acontecia. O meu pai era uma pessoa especial, muito católico e isso reflectia-se no relacionamento que tinha com o pessoal. Durante um ou dois anos pôs o pessoal a ouvir a missa ao domingo no terreiro da casa, através de um rádio transístor. Foi uma experiência que não teve grande sucesso, acabou breve, o pessoal, apesar da pausa, não gostou.

À noite, depois do jantar, dois ou três homens tocavam harmónica, mas não se ouviam os tradicionais cantares. O que eles queriam era meter conversa com as mulheres solteiras, mas não se dançava. Tocavam também durante a pisa, era ao ritmo de uma cançoneta tocada pela harmónica que se pisavam as uvas.

Recordo-me da fraca iluminação que havia. Em casa haviam os petromax, o pessoal tinha luz a carbite, que equivale à iluminação de um fósforo aceso.

No dia da partida também não havia festa, nem nada de muito especial, para além da oferta das bolachas e dos cigarros que já falei.

Tenho na memória de um episódio engraçado: durante a fermentação das uvas o lagar fica coberto por um grande tapete feito das cascas, é duro e espesso, dá para uma criança se segurar em pé, uns segundos, em cima dele. Um dos homens, sabendo o que ia acontecer, pôs-me em cima, aguentei-me uns tempos e depois afundei....

Um dia experimentei fazer a pisa: era um cenário bonito de se ver, mas não é agradável de se fazer: as grainhas, entre os pés e a pedra do lagar magoavam.

Depois da pisa, o tanoeiro ia fazendo a pesagem do açúcar. Tinha consigo uma caixa que continha um pesa-sais, com mercúrio e areão. Tinha também uma espécie de seringa bem comprida em latão: a parte de fora dessa seringa tinha buracos furados de dentro para fora, ficava assim o metal agressivo, quando metida no lagar rasgava o que ainda houvesse para rasgar. Colhia assim uma amostra do sumo, que punha numa proveta de vidro, onde depois juntava o pesa-sais. O tanoeiro dizia que era para medir o álcool, mas o que ele verificava era o teor em açúcar.

Assim, quando o vinho atingia os valores por ele pretendidos era passado para os toneis. É nesta fase do processo que se adiciona a aguardente. À bica do lagar há um buraco no chão, uma espécie de poço. Quando se abria a bica, o vinho caía nesse buraco e era aí que se juntava a aguardente, aos cântaros. Fazia-se o entorno, isto é entornava-se a aguardente no poço do lagar, para onde o vinho ia caindo. Nesse poço havia uma mangueira que estava ligada a uma bomba hidráulica manual. Duas pessoas, uma de cada lado iam dando à bomba, iam puxando o vinho. Era assim que o vinho ia passando para o tonel.

Depois disto os resíduos eram prensados, é incrível a dureza com que fica, só parte à picareta. Passa depois para o alambique para ser fervido, é donde sairá a aguardente que no ano seguinte de misturará no vinho.

Antes de termos o alambique a aguardente era comprada a outros lavradores e vinha em pipos, transportados por carros de bois. A estrada de acesso à quinta era de terra batida, tudo quanto passava por lá fazia levantar uma nuvem de pó amarelo. Nós chegávamos à quinta de barco, fazíamos a travessia do rio numa barçaça que estava lá para esse fim. Os carros não passavam na estrada.

Quando chove, o pó que está em todas encostas vai para o rio. O rio que é verde-escuro fica amarelo, fica com um aspecto doirado, é por isso que se chama Rio Douro....”

O Douro é hoje a síntese deste seu passado particular. Evoluiu nestas últimas décadas, já nada se passa como outrora: há estradas, ir ao Douro já não é mais uma aventura que obrigava a viagens tormentosas por caminhos onde só de mula se chegava; os carros de bois deram lugar a modernos tractores de transporte;



O amanhecer na Régua

complexos sistemas mecânicos fazem o lugar que os pés faziam nas pousas, pela noite fora; já não se trabalha de sol a sol; a alimentação já é mais do que “caldo, sardinha e raia seca”; os rabelos¹ foram substituídos, já não navegam pelo Douro

No entanto, continua pertinente afirmar que foram homens excepcionais, lavradores e assalariados, que numa tarefa grandiosa transformaram a natureza desta região: da pedra fizeram terra, com esta terra, suor e paixão fizeram o vinho.

“Arquejando, dobrados sobre o chão, praguejando e gemendo, lacerando as mãos e os membros contra as lascas das ardósias, banhando a terra em suor e sangue, arrancaram do xisto novos veios, que ampararam com novos socos: e o que fora a montanha deserta, tornou-se em jardim suspenso....”¹

Fotografias: Originais de Paulo Barreto

¹ Jaime Cortesão citado em BARRETO, António, Douro, Lisboa, Edições Inapa, 1993

Anexos – Guião de entrevista semi-directiva**1. A Terra, o Vinho, as Gentes**

- Contexto da ligação do entrevistado com a região do Douro.
- A importância da vinha na vida da população.
- A vida e as gentes do Douro

2. O percurso da vinha:

- Preparação do terreno: como se fazia, como se estabelecia o vinhedo, em que altura do ano, quem o fazia, quais as castas mais usadas.
- Enxertia: em que consiste, em que altura se fazia, quem a fazia.
- Fertilização: que produtos eram usados, em que altura era feita.
- Poda: quem o fazia, quando se fazia. Os galhos tinham serventia?
- A cava: (enterrar a erva daninha) quando era feita
- A empa: (amparar a videira, posicionar os cachos) para que servia, quando e quem a fazia
- A despoldra (destruição dos gomos dormentes)
- Tratamento de moléstias: que moléstias, como se tratavam.

3. A Festa da Vindima:

- Como se vivia o tempo da vindima
- Como se sabia que as uvas estavam prontas para colher;
- Como se preparava a vindima (lavar dos cestos, lagares, etc.)
- Quem era o rogador, quem o contratava.
- O que era a roga, como era constituída (homens, mulheres crianças)
- De onde vinham, o que traziam, como se vestiam. (Música?)
- Como eram as condições de trabalho: quantas horas, quantas refeições, o que se comia, onde se dormia (cardenhas). Quem cozinhava? A comida era para todos igual?
- O trabalho era distribuído por igual para homens e mulheres? O que faziam as crianças?
- O que fazia o feitor ou o patrão?
- Quanto pesava um cesto?
- Como eram levados para o lagar?
- Como terminava a vindima? Havia cantares e danças?
- Como se fazia a piza? Ia tudo para o lagar ou fazia-se o desengaço?
- Quem a fazia? As mulheres pisavam o vinho?
- Havia música durante o pisar do vinho?
- O que é a sova?
- Como se via estava com o teor de açúcar desejado?
- Como se fazia o envasilhamento e a trasfega?
- Como se destinava o vinho de consumo e o vinho do Porto
- Que outros produtos se faziam?
- Como era a viagem de barco rabelo?